21

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN

Arger
Urugu
A 34

Enciclopedia de

PLANTAS QUE CURAN

FASCICULO 2 1Año 1987

Director Responsable
Lic. Danilo M. Conseil
Director Editorial
Inés C. González López

Diagramación
Tito Fiori

Armado
Marcelo Villegas-Dario Shinji

Dibujos
Jorge Mercado

Fotografía
Eduardo Lettieri

Es una publicación de
Ediciones EDILIBA
Córdoba 1364 5 D
Capital Federal

Distribuidora en Capital Federal
Juan Vidal e Hijos
Carlos Pellegrini 739 1º 4

Distribuidor en Interior
SADYE S.A.
Av. Belgrano 355 9º y 10º Piso
T.E. 30-5847-1536-1537
Capital Federal

Distribución en el Uruguay
Hebert Berriel - Nery Martínez
Hebert Berriel Bello
Paraná 750
Tel. 90-5155 91-5614
Montevideo

Distribuidor Interior Uruguay
Distribuidora América
Paraná 750 - Tel. 91-5614
Montevideo

Impreso en Talleres Gráficos
RECALI S.A.
Perdriel 1534 - Capital

Derechos de la obra reservado por ediciones Ediliba
Prohibida la reproducción parcial o total sin previa autorización de la editorial

SUMARIO

Tanaceto ..... Pág. 321
Tasi ..... Pág. 322
Tayuya ..... Pág. 322
Té ..... Pág. 323
Té de méxico ..... Pág. 323
Té del burro ..... Pág. 324
Tembetary ..... Pág. 324
Temú ..... Pág. 325
Thuja ..... Pág. 325
Tilo ..... Pág. 326
Tola-Tola ..... Pág. 326
Tomate ..... Pág. 327
Tomillo ..... Pág. 327
Topasaire ..... Pág. 330
Tormentilla ..... Pág. 330
Tostón ..... Pág. 332
Totora ..... Pág. 333
Tramontana ..... Pág. 333
Trébol ..... Pág. 334
Trébol de agua ..... Pág. 335
Trevú ..... Pág. 336
Triaca ..... Pág. 336

Esta publicación solamente aspira a informarlo de las propiedades curativas de algunas plantas conocidas en nuestro país. No es un manual para automedicarse ni pretende reemplazar la labor de un facultativo. Consulte a su médico, solamente él puede ser quien decida y supervise un tratamiento prolongado.

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN en una obra compuesta de 30 fascículos de aparición semanal que se encuadernarán en dos volúmenes de 15 fascículos cada uno.

Partes de la planta utilizadas

Formas de consumo

TANACETO

Nombre científico:
Tanacetum Vulgare
Familia:
Compuestas
Otros nombres:
Yerba de San Marcos

Planta herbácea que puede alcanzar hasta un metro de altura. La raíz es un rizoma provisto de numerosas ramificaciones. El tallo es recto, surcado y poco ramificado. Las hojas, compuestas, muy lobuladas, son alternas, pecioladas o sésiles. Las flores, agrupadas en cabezuelas globosas, son de color amarillo.

Las flores del Tanaceto tienen propiedades carminativas, tónico estomacales, emenagogas y antihelmínticas. La forma más frecuente de uso es como infusión a razónde 10 gramos por litro de agua. Se bebe, de a tazas, durante el día. Es especialmente indicada en casos de mala digestión, inapetencia, y gases intestinales. Bebida durante un par de días seguidos es un eficaz emenagogo para corregir menstruaciones irregulares. Su sabor levemente amargo estimula la secreción de jugos gástricos por lo que se puede beber una taza antes de las comidas para estimular el apetito y facilitar la digestión.

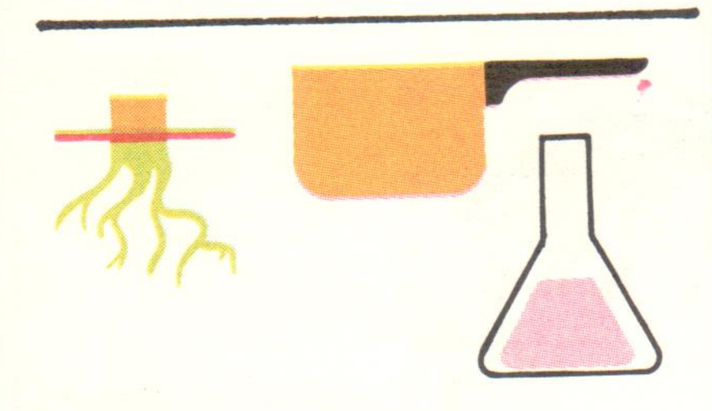
En caso de ser usado como vermífugo o antihelmíntico, se aconseja reducir la dosis a la mitad (en caso de ser administrado a niños). Hay que tener en cuenta que muchas veces no mata a los parásitos sino que inhibe su actividad por lo que se hace necesario tomar un purgante enérgico, después de administrada la infusión, para facilitar la expulsión de las lombrices.

TARAXCON
(VER DIENTE DE LEON)

TARCO
(VER CAROBA)

TAROPE
(VER CONTRA-YERBA)

TASI



Nombre científico:
Morrenia Odorata
Familia:
Asclepiadáceas
Otros nombres:
Taxi, Doca.

Esta planta crece en las provinias de Catamarca, Tucumán, Santiago del Estero, Santa Fé, Misiones, Corrientes, Entre Ríos y Buenos Aires.

La raíz de Tasi tiene reconocidas propiedades galactogogas (aumenta la secreción de leche en las mujeres que están amamantando). La forma más frecuente de uso es en cocimiento, a razón de 30 gramos de raíz por litro de agua. Se deja hervir durante tres minutos y se toman tres o cuatro tazas diarias. Si se desea se puede preparar una tintura.

TINTURA DE TASI

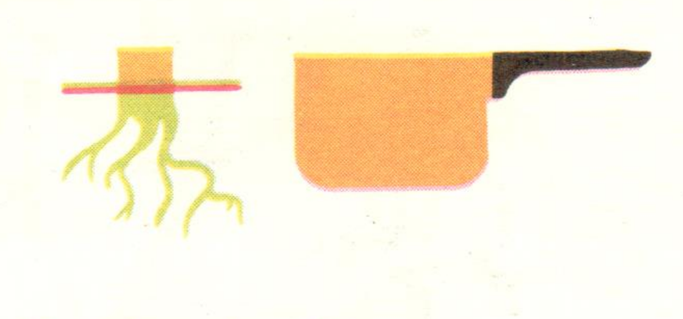
Alcohol de 70º ..... 200 c.c.
Raíz de Tasi ..... 60 grs.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia, jugo de frutas o la infusión de su agrado, tres o cuatro veces al día.

Cuando los niños están en edad de dentición se lespuede dar un trocito de raíz para que lo chupen, facilita la salida de los dientes.

TAXIBO
(VER LAPACHO)

TAYUYA

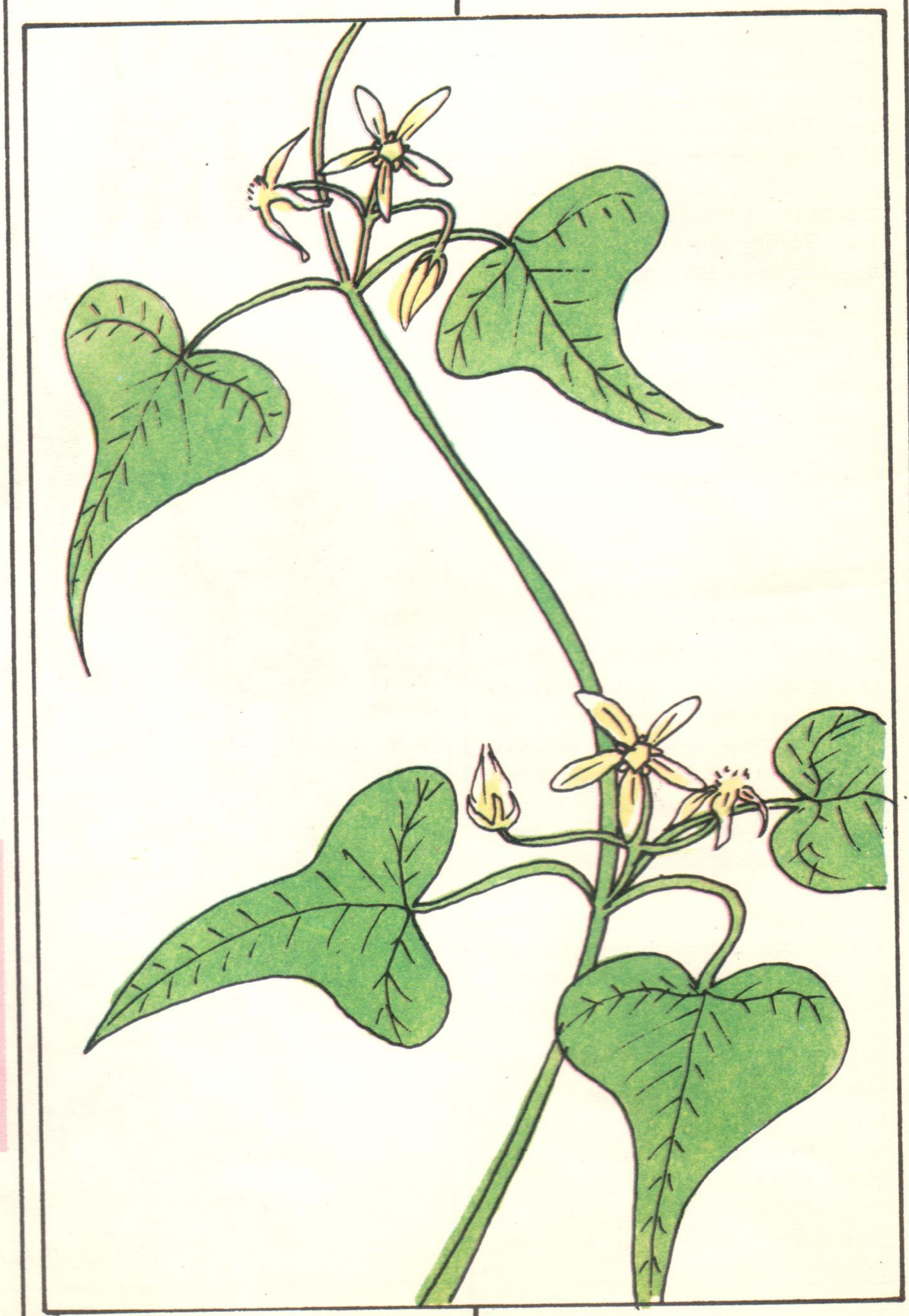


Nombre científico:
Cayaponia Ficifolia
Familia:
Cuembiláceas

Planta rastrera que abunda en las provincias del Litoral y del Norte de nuestro país,

La raíz de Tayuta tiene propiedades diuréticas y es muy indicada en casos de enfermedades o inflamaciones del sistema genito-urinario. La forma más común de consumo es como cocimiento a razón de 20 gramos de raíz machacada por litro de agua. Se hace hervir durante diez minutos, se cuela y se bebe por tazas durante el día.

Aumentando la proporción de raíz se obtine un cocimiento de efectos drásticos (purgante enérgico) poderoso.



TE

Nombre científico.
Thea Sinensis
Familia:
Teáceas

Arbusto originario de China pero cultivado en nuestro país. Alcanza una altura de hasta cuatro metros y está siempre verde. Las hojas son alternas, ovales, con el ápice puntiagudo, de borde dentado y pecioladas. Las flores son axilares, pedunculadas y de color blanco. El fruto es una cápsula casi esférica con tres semillas negruzcas.

Las hojas de té, que ya vienen secas y listas para preparar la infusión tienen propiedades levemente excitantes, diuréticas y sudoríficas. Acelera la circulación y estimula la actividad cerebral. Bebido con discresión es una bebida saludable. En casos de gripes se recomienda tomar un par de tazas bien calientes de té con jugo de limón para estimular la transpiración. Bebido frío con una rodaja de limón es una bebida muy refrescante que calma la sed. La cantidad de té necesaria para hacer una infusión es de 4 a 12 gramos en medio litro de agua.

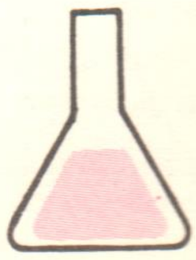
En uso externo un algodón, embebido en té muy cargado y frío, colocado sobre los párpados hichados los desinflama y ayuda a disimular las bolsas debajo de los ojos.

TE DE MEXICO

Nombre científico:
Chenopodium Ambrosioides
Familia:
Quenopodiáceas

Planta que alcanza hasta 50 cm. de altura, de raíz fibrosa, tallo erguido y muy ramoso, de color verde. Las hojas son alternas, sésiles, de borde dentado y de color verde oscuro. Esta planta despide un olor fuerte, aromático y agradable que le es característico.

Las flores del Te de México tienen propiedades tónico estomacales, carminativas, digestivas y vermífugas. Se consume en forma de infusión a razón de 25 gramos de flores por litro de agua. Se bebe por tazas durante el día. Esta infusión es recomendada en casos de malas digestiones, flatulencias y gases intestinales. También se puede preparar una tintura y un vino. En todos los casos, las flores deben ser secadas a la sombra previo a su uso.



TINTURA DE TE DE MEXICO

Alcohol de 70º ..... 200 c.c.
Flores secas ..... 50 gr.

Una cucharadita disuelta en una taza de agua tibia o una infusión de efectos semejantes, dos veces al día. Si se desea, se puede mezclar con Tintura de Menta.

VINO DE TE DE MEXICO I

Vino blanco generoso dulce ..... 800 c.c.
Tintura de Te de México ..... 200 c.c.

Una copita después de las comidas, como digestivo y carminativo.

VINO DE TE DE MEXICO II

Vino blanco generoso dulce ..... 800 c.c.
Tintura de Anís..... 100 c.c.
Tintura de Té de México ..... 100 c.c.

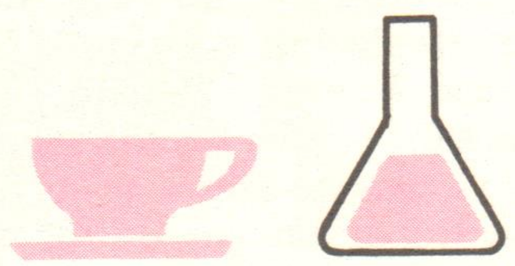
Una copita después de las comidas, como digestivo y carminativo.

El Té de México es muy utilizado en licorería para preparar diferentes clases de bebidas, aprovechando sus propiedades medicinales y aromáticas.

TE DEL BURRO

Nombre científico:
Wendtia Calysina
Familia:
Geraniáceas
Otros nombres:
Té Andino

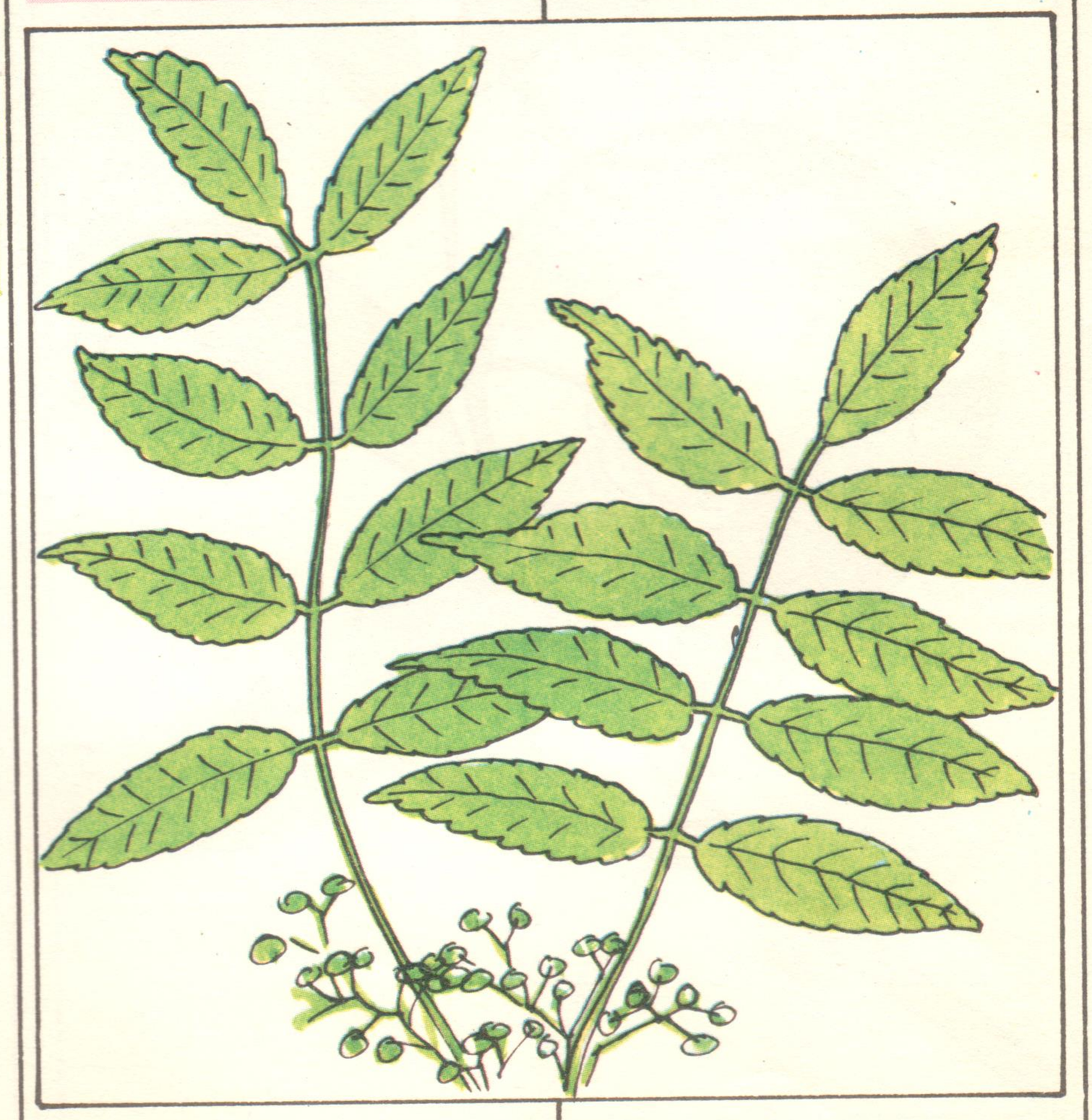
Crece de manera espontánea, en las provincias andinas. Las hojas y tallos tiernos son muy usados en casos de transtornos estomacales, flatulencias, indigestiones, acidez, digestiones lentas y cólicos estomacales. La forma más frecuente de uso es como infusión, a razón de una cucharada de café de hojas y tallos picados en una taza de agua caliente. Si se desea, se puede preparar una tintura.



TINTURA DE TE DEL BURRO

Alcohol de 60º ..... 200 c.c.
Té del Burro (hojas y tallos) ..... 60 grs.

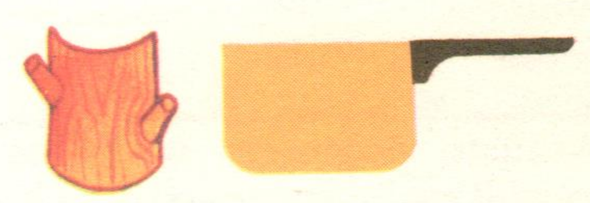
Una cucharadita, disuelta en otro té digestivo, después de las comidas.



TE DEL INCA
(VER INCAYUYO)

TE DE LOS JESUITAS
(VER PAICO)

TEMBETARY

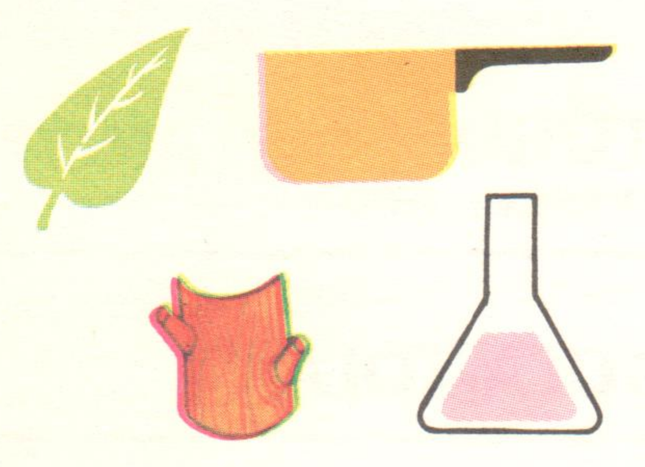


Nombre científico:
Fagara Hiemolis
Familia:
Rutáceas
Otros nombres:
Coentrillo

Esta planta bunda en las provincias de Corrientes y Misiones. La corteza del Tembetary tiene propiedades diuréticas y sudoríficas. La forma normal de consumo es como cocimiento, a razón de 30 gramos

de corteza por litro de agua. Se deja hervir durante tres minutos. En casos de gripes y resfríos se aconseja beber el cocimiento bien caliente, y endulzado con miel y azúcar quemada, para facilitar sus propiedades sudoríficas.

TEMU



Nombre científico:
Eugenia Temu Hook
Familia:
Mirtáceas

Arbol de madera muy dura, tronco liso y muy ramoso, con hojas anchas, elípticas, provistas de un pedúnculo muy corto, de borde liso y consistencia coriácea.

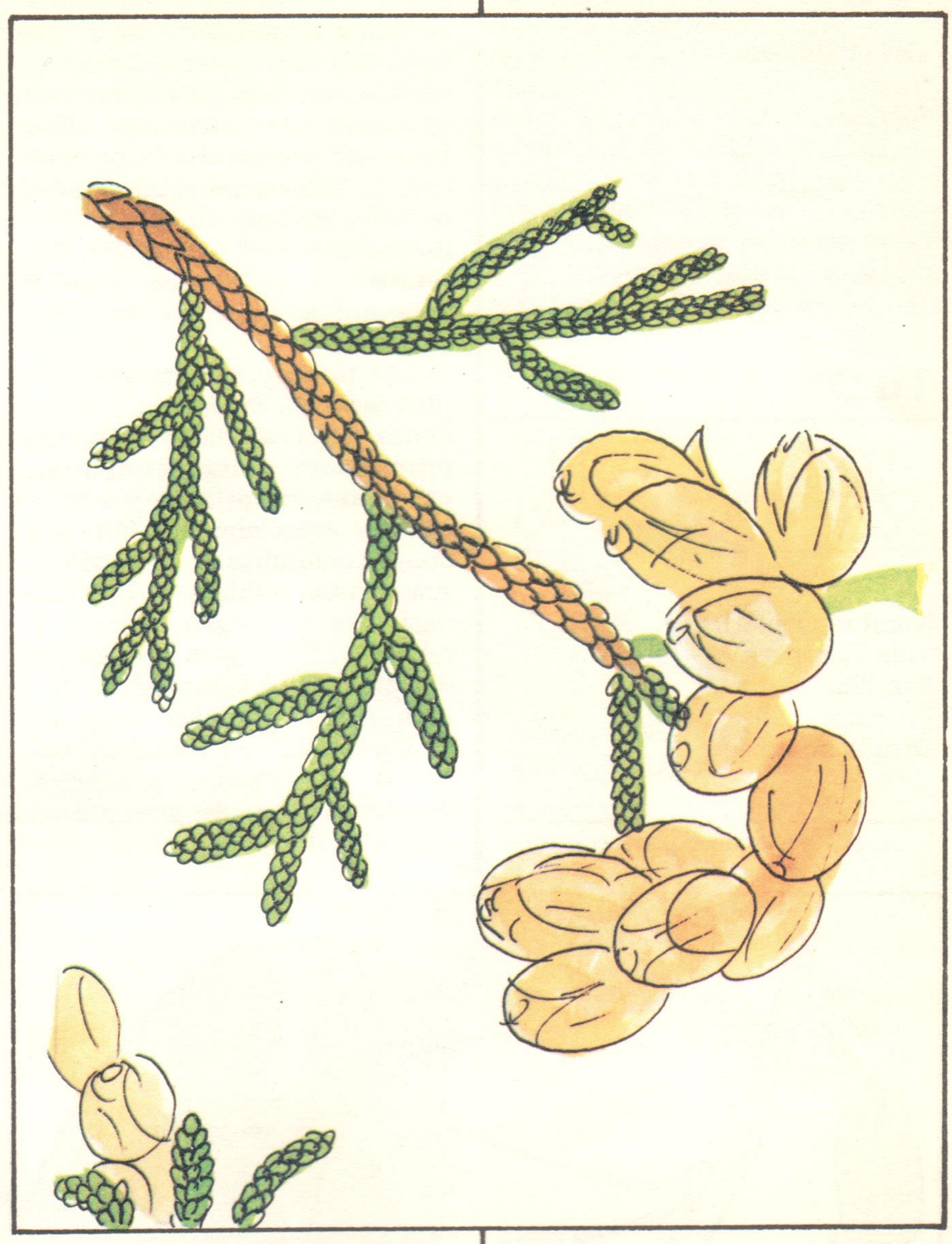
La corteza y las hojas del Temu tienen propiedades astringentes y balsámicas, por lo cual son indicadas en casos de diarreas crónicas. La forma de uso es como cocimiento, a razón de 10 gramos de hojas y corteza por litro de agua. Se toma por tazas durante el día.

En uso externo, un cocimiento de 40 gramos de hojas y corteza por litro de agua da un detersivo muy apropiado para lavar heridas y cortar hemorragias leves, o bien aplicar fomentos. También se puede elaborar una tintura.

TINTURA DE TEMU

Alcohol de 90º . . . . . 200 c.c.
Hojas y corteza . . . . . 50 gr.

Una cucharada sopera en una taza de agua tibia como vulnerario para lavar heridas y cortar hemorragias.



Las hojas de Temú secadas a la sombra y molidas en un mortero hasta obtener un polvo fino se emplean como astringente espolvoreando sobre heridas y llagas en vías de cicatrización.

TEREBINTO

(VER AGUARIBAY)

THUJA

Nombre científico:
Thuja Occidentalis
Familia:
Cupresáceas

Arbol perenne con tallo erecto y ramificado. Las ramas están recubiertas de folíolos imbricados. Las hojas son opuestas, escamosas, grasas, con abundantes glándulas resiníferas y de color amarillo verdoso.

Las hojas de Thuja tienen propiedades diuréticas, sudoríficas y antihelmínticas. La forma más frecuente de uso es en infusión a razón de 15 gramos de hojas por litro de agua. Dosis recomendada, dos o tres tazas diarias. Si se la consume como sudorífica se aconseja beber bien caliente. También se puede preparar una tintura.

TINTURA DE THUJA

Alcohol de 90º . . . . . 200 c.c.
Hojas de Thuja . . . . . 40 grs.

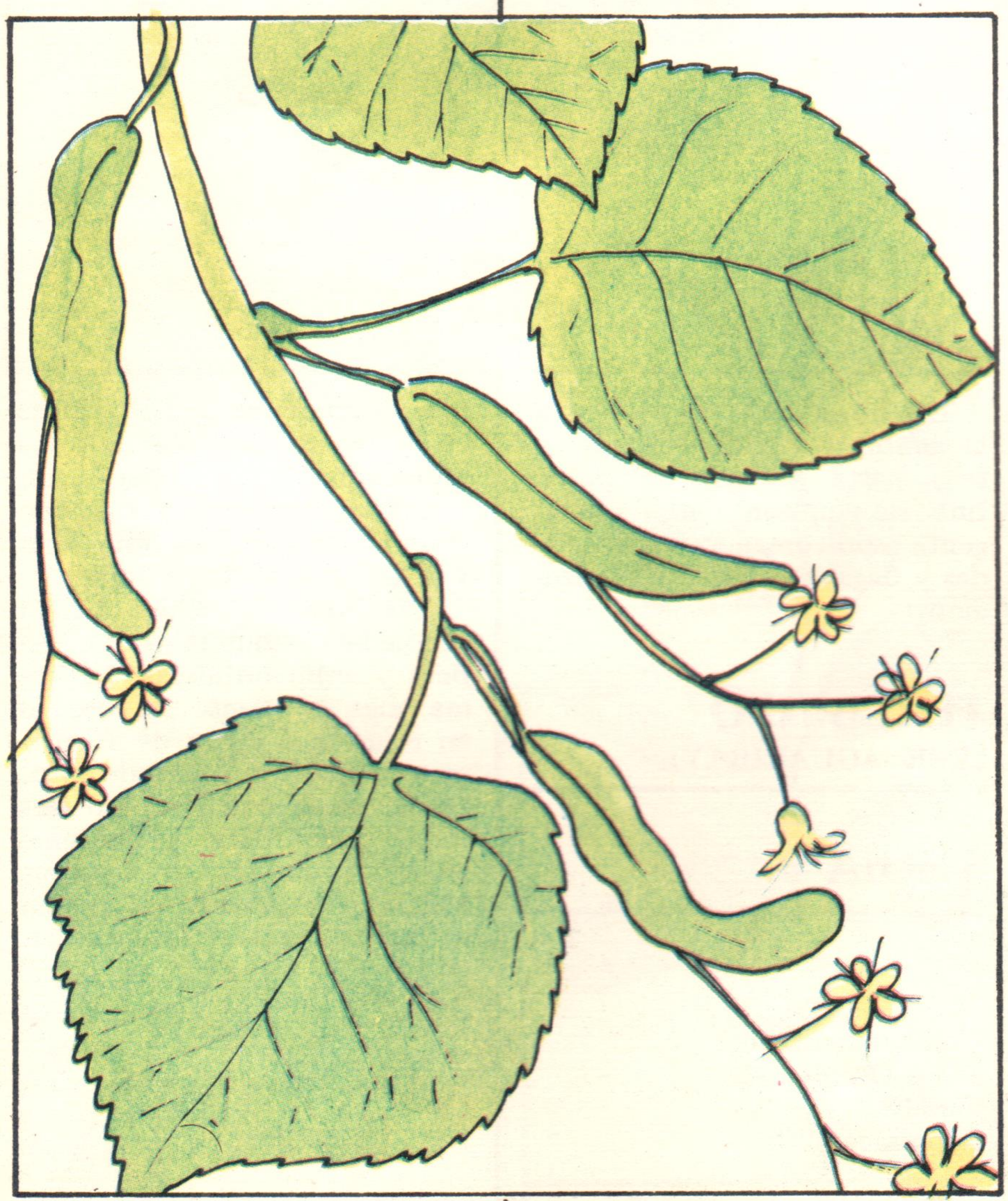
Una cucharadita, disuelta en la infusión de su agrado, dos o tres veces al día.

TILO

Nombre científico:
Tilia Europaea
Familia:
Tiliáceas
Otrosn nombres:
Tila

Arbol de tronco grueso y recto, de corteza lisa y cenicienta. La copa es amplia y de ramas fuertes. La madera, blanca y blanda, es muy usada en carpientería y escultura. Las hojas son acorazonadas, peciladas, de ápice puntiagudo, borde serrado, glabras en el haz tormentosas en el envés. Las flores, de cinco pétalos y color amarillo, se agrupan en haces colgantes.

Las flores y las bracteas (hojitas que acompañan a los racimos florales) del Tilo tienen propiedades antiespasmódicas, calmantes, sudoríficas y sedantes. Es especialmente indicada como tranquilizante, somnífero suave para cefaleas, problemas digestivos de origen nervioso y relajante. Se consume en forma de infusión a razón de 15 gramos de Tilo por litro de agua. Se pude usar con los niños nerviosos sin ningún problema. También se puede preparar en forma de tintura.



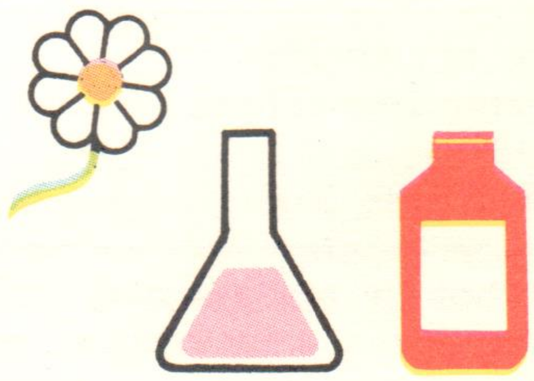
TINTURA DE TILO

Alcohol de 70º . . . . . 200 c.c.
Flores de Tilo . . . . . 30 grs.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia, dos o tres veces al día. Si se disuelve una cucharadita de tintura en una tazá de Manzanilla se obtendrá un excelente té digestivo.

TOHO
(VER MATICO)

TOLA-TOLA



Nombre científico:
Colletia Ferox
Familia:
Ramnáceas

La Tola-Tola se utiliza para tratamiento de cuero cabelludo, combatir la caspa y seborrea y prevenir la calvicie. Para su consumo se prepara un aceite a base de flores.

ACEITE DE TOLA-TOLA

Aceite de almedras puro 200 c.c
Tola-Tola (sumidades floridas). . . . . 30 grs.

Se deja la mezcla en maceración durante dos días y luego se calienta cuatro horas a baño maría. Se cuela y se usa todas las noches para friccionar el cuero cabelludo.

También se puede elaborar una tintura.

TINTURA DE TOLA-TOLA

Alcohol de 70º ..... 200 c.c.
Tola-Tola (sumidades floridas)..... 80 grs.

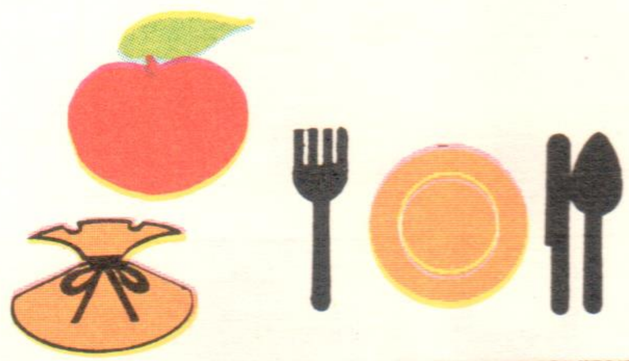
Esta tintura se mezcla, en partes iguales, con tintura de Quina y de Jaborandí y se espesa con glicerina. Se puede usar como fijador para peinarse, previo masajear el cabello.

TOMATE

Nombre científico:
Lycopersicum Esculentum
Familia.
Solanáceas

Planta herbácea provista de una raíz principal con pequeñas ramificaciones. El tallo, al principio erecto y luego rastrero, puede alcanzar los 2 metros de altura con numerosas ramificaciones. Las hojas son alternas, compuestas de pequeños folíolos tormentosos. Las flores se agrupan en pequeños racimos a lo largo del tallo y las ramas. Los frutos, de distintas forma según la variedad, pueden ser esféricos, ovales o en forma de pepino y poseen pulpa roja con abundantes semillas.

El tomate es un estimulante de las actividades hepáticas y es recomendado a quienes padecen del hígado, en estos casos se recomienda comerlo crudo.

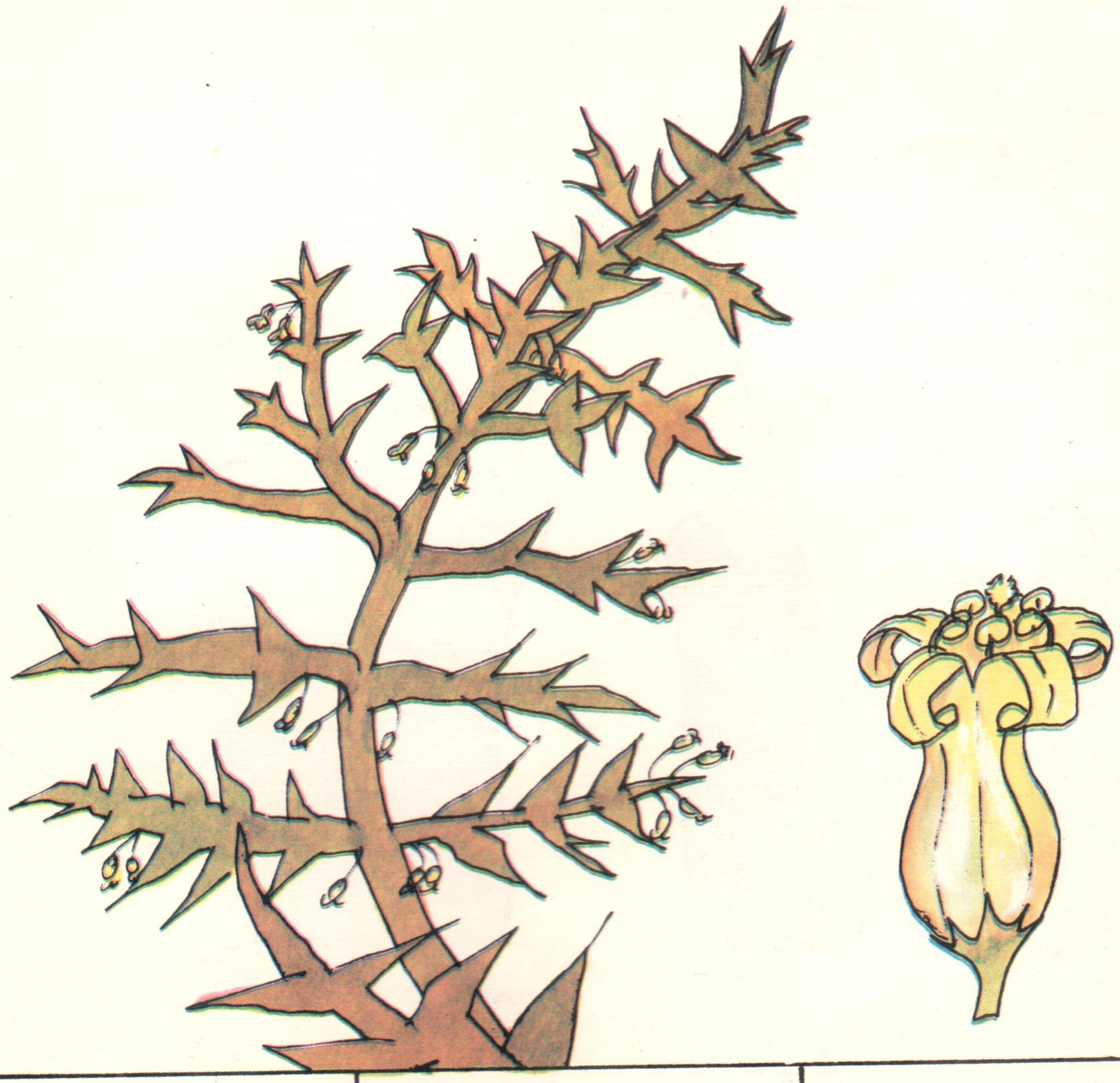


El jugo de tomates tiene propiedades antisépticas y vulnerarias, se usa como detersivo o en compresas para aplicar en heridas en vías de cicatrización.

Con tomates pelados y machacados se elabora una mascarilla suavizante para pieles rugosas, también es refrescante y ayuda a recuperar la lozanía del rostro luego de un día de muchas tensiones o una actividad muy intensa.

TOMILLO

Nombre científico:
Thymus Vulgaris



Familia:
Labiadas
Otros nombres:
Manzanilla de Campo, Cominito de Campo.

Arbusto de raíces robustas. Tallo muy ramificado, que alcanza hasta los 50 centímetros de altura, leñoso en la parte inferior y herbáceo en las extremidades. Las hojas tienen forma variada, romboidales, elípticas o lineares, son sésiles y, cuando jóvenes, ligeramente tormentosas. Las flores, rosadas o blancas, se agrupan en espigas en la extremidad de los tallos. La planta posee un perfume muy agradable que le es característico. Crece, de manera espontánea en varias provincias de nuestro país.

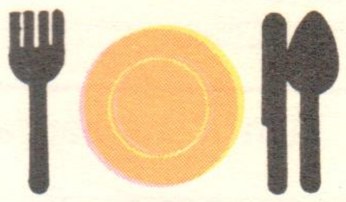
Las hojas y flores de Tomillo tienen propiedades antiespasmódicas, y carminativas. La forma más común de consumo es como infusión, a razón de 30 gramos de Tomillo por litro de agua. Es un buen digestivo, antiácido y aperitivo; se recomienda su consumo en casos de digestiones lentas, flatulencias mareos y descomposturas por excesos de comida o bebida. También se puede preparar una tintura.

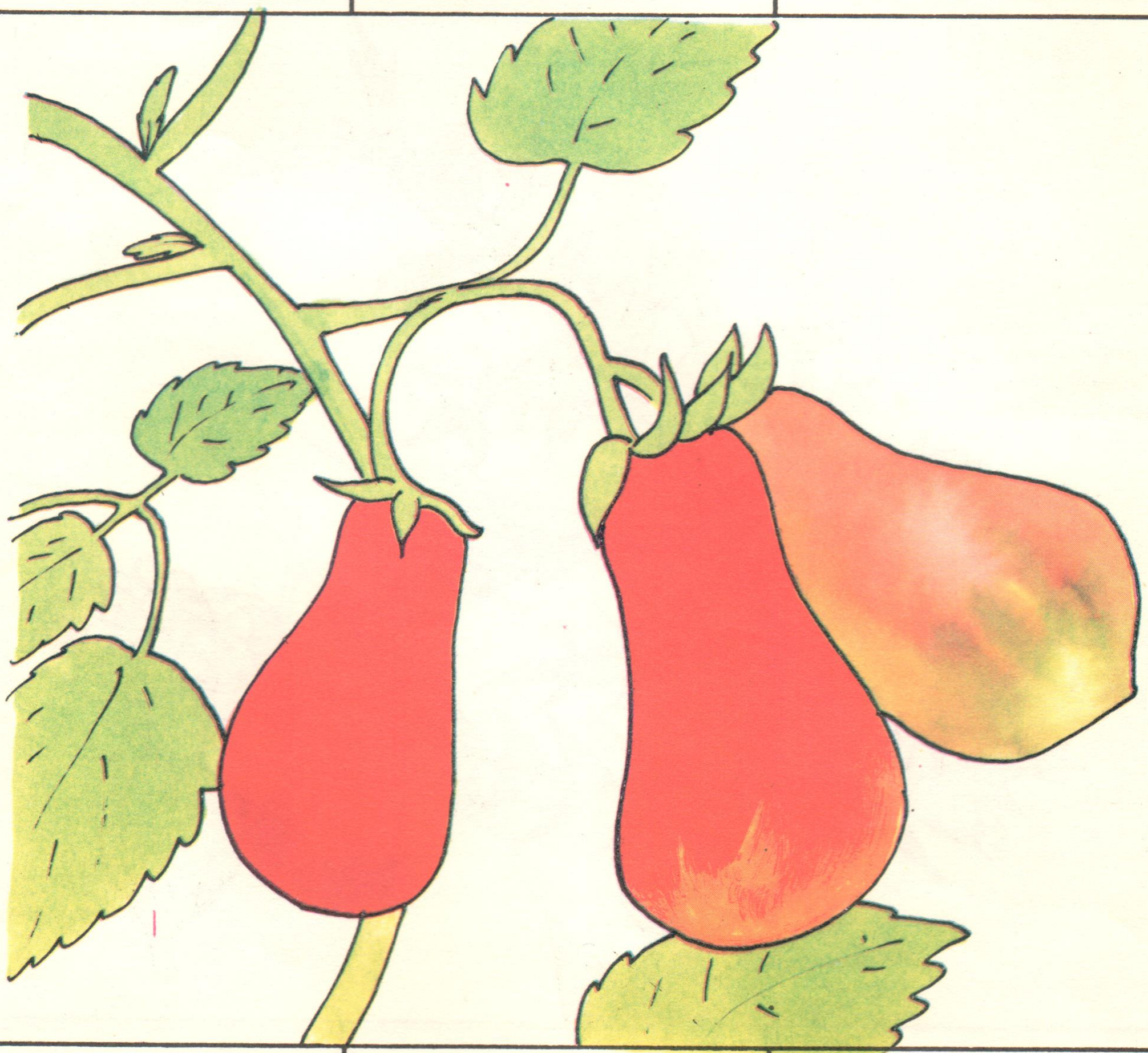
TINTURA DE TOMILLO

Alcohol de 70º ..... 200 c.c.
Tomillo ..... 60 grs.

Una cucharadita, disuelta en una taza de agua tibia o una infusión digestiva, tres o cuatro veces al día.

El tomillo contiene Timol, un antiséptico muy poderoso y activo, esta propiedad se puede aprovechar con fines medicinales.





COLUTORIO DESINFECTANTE

Tintura de Tomillo . . . 100 c.c.
Tintura de Menta. . . . . 100 c.c.
Tintura de Quillay. . . . 100 c.c.

Se coloca una cucharada de café en una taza de agua tibia y se utiliza para hacer gárgaras y buches, limpia y desinfecta la boca a la par que perfuma el aliento.

Asociado con otras plantas de propiedades semejantes se puede preparar una mezcla vulneraria.

MEZCLA VULNERARIA

Tomillo . . . . . 100 grs.
Ajenjo . . . . . 100 gr.
Betónica . . . . . 100 gr.
Hiedra Terrestre . . . . . 100 gr.
Hisopo. . . . . 100 gr.
Salvia . . . . . 100 gr.

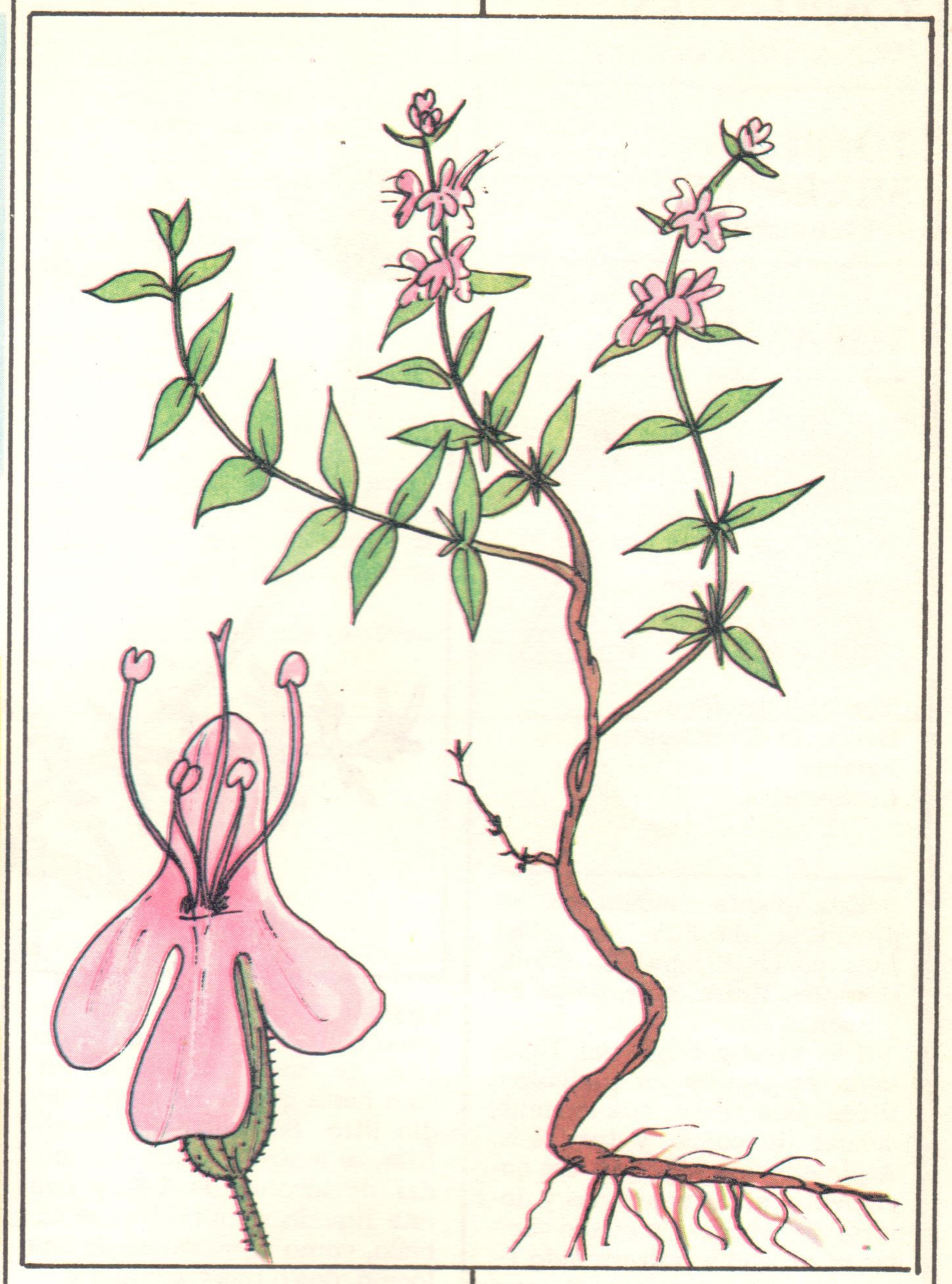
Se muelen los componentes y se mezclan bien. Cuando se desee preparar un buen vulnerario se colocan 25 gramos de esta mezcla en medio litro de agua caliente y se usa este líquido (previo filtrarlo) para lavar heridas y colocar compresas tibias.

Para contusiones fuertes se recomienda el **agua vulneraria espirituosa.**

AGUA VULNERARIA ESPIRITUOSA

Tomillo, albahaca, Salvia, Menta, Majorana, Melisa, Romero, Hipericon, Lavanda y
Angélica . . . . . 500 grs de c/u
Manzanilla. . . . . 20 grs.
Alcohol de 60º . . . . . 4 lts.

Se deja en maceración por 15 días, se filtra y se guarda en envases oscuros. Se utiliza para hacer friegas en casos de contusiones, dolores musculares o articulares.



En casos de dolor de cabeza se recomienda aplicar sobre las sienes fomentos tibios de tomillo hervido en vinagre.

En caso de dolores musculares o reumáticos se pueden hacer friegas con aceite de tomillo.

ACEITE DE TOMILLO

Aceite de oliva. . . . . 500 c.c.
Tomillo . . . . . 150 grs.

Se calienta a baño maría durante tres horas, se coloca en una botella herméticamente cerrada y se lo deja durante 15 días en un ambiente asoleado.

El vino de Tomillo es un excelente aperitivo y digestivo.

VINO DE TOMILLO

Vino generoso dulce . . 800 c.c.
Tintura de Tomillo . . . 200 c.c.

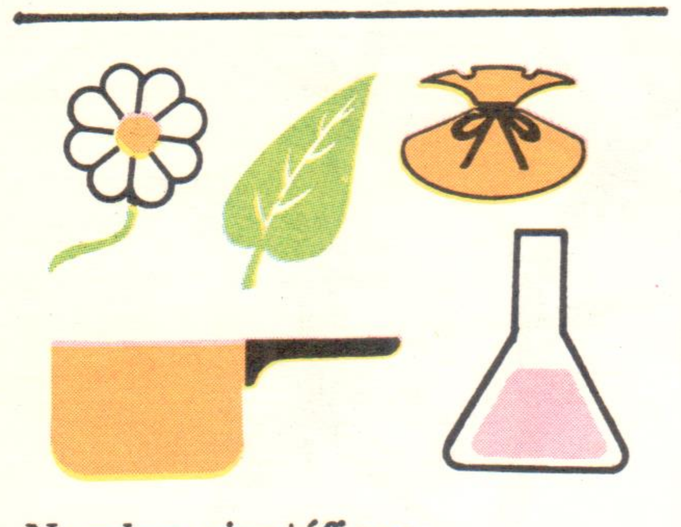
Una copita, antes o después de las comidas.

También se puede usar el Tomillo como condimento para la preparación de estofados, salsas, etc.

TOMILLO REAL
(VER AJEDREA)

TOMILLO SILVESTRE
(VER SERPOL)

TOPASAIRE



Nombre científico:
Gaillardia Scabiosoides
Familia.
Compuestas

Esta planta abunda en las provincias de San Juan, San Luis y, La Pampa, La Rioja, Cordoba, Entre Ríos, Santa Fé y Buenos Aires.

Las hojas y flores del Topasaire, empleadas en fomentos, sirven para aliviar dolores musculares de cuello y tortícolis. Aspirando los vahos de ese cocimiento, alivia neuralgias y dolores de cabeza. Un efecto similar se obtendrá pulverizando finamente en un mortero flores y hojas y espirandolas por la nariz como si fuera rapé.

Es además un reconocido tónico capilar, que fortalece el cuero cabelludo, evita la caída del cabello, a la par que combate caspa y seborrea. La forma más común de emplearlo es como cocimiento, hirviendo durante 10 minutos 30 gramos de planta en 4 litros de agua; se cuela y se usa parte de esta agua para jabonarse la cabeza mezclando con un shampoo suave. Con el resto del cocimiento, se enjuaga bien. Puede repetir este método cada vez que se lave la cabeza, pues es sumamente beneficioso.

Una manera efectiva e inofensiva de rizarse el cabello consiste en hervir 50 gr. de Topasaire en 2 litros de agua fría. Se mantiene en ebullición hasta que se reduzca a medio litro. Se cuela, se deja enfriar, se le agregan dos cucharadas de alcohol de 90º y con este líquido se humedece el cabello, como si se tratase de una loción, dos o tres veces al día.

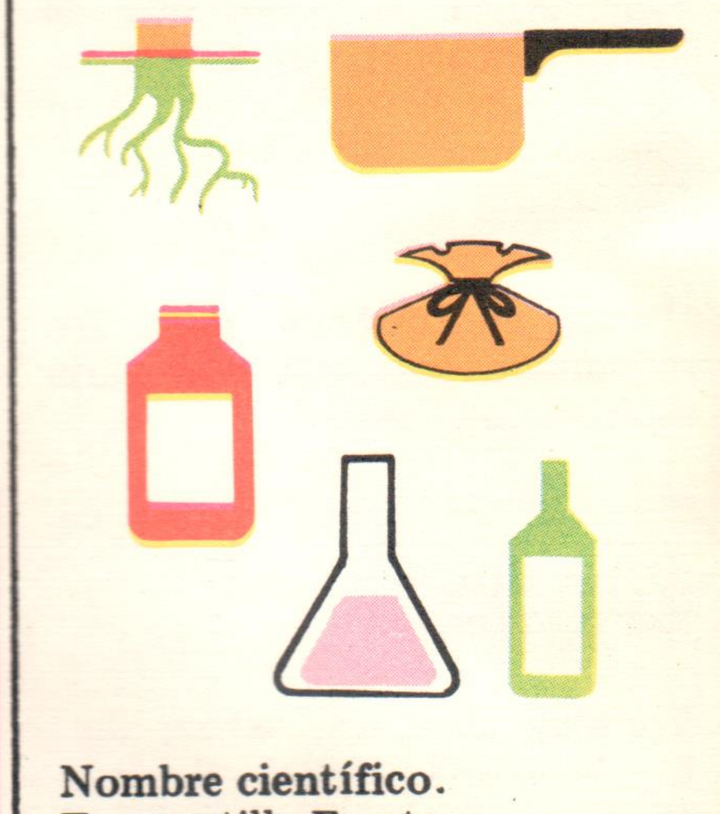
También se puede preparar una tintura de Topasaire.

TINTURA DE TOPASAIRE

Alcohol de 80º . . . . . 200 c.c.
Topasaire. . . . . 80 gr.

Una vez preparada la tintura se perfuma con la esencia de su agrado, se le agregan 10 gr. de glicerina y se utiliza como loción para peinarse el cabello. Si lo desea, puede mezclar 200 c.c. de Tintura de Topasaire con 200 c.c. de Tintura de Tola-Tola y agregarle 20 gramos de glicerina.

TORMENTILLA



Nombre científico.
Tormentilla Erecta
Familia:
Rosáceas
Otros nombres:
Potentilla, Tormentila

Planta de raíz gruesa y cilíndrica de la que nacen numerosos tallos, muy ramificados y frágiles, que alcanzan una altura de 30 a 40 cm. Las ho-

jas inferiores pueden ser tri o penta lobuladas y pecioladas, mientras que las superiores son compuestas de tres folíolos muy lobulados y sésiles. Las flores, de cuatro pétalos, son de color amarillo intenso y están sostenidas por un pedúnculo muy largo. Esta planta crece espontáneamente en zonas húmedas, preferentemente montañosas.

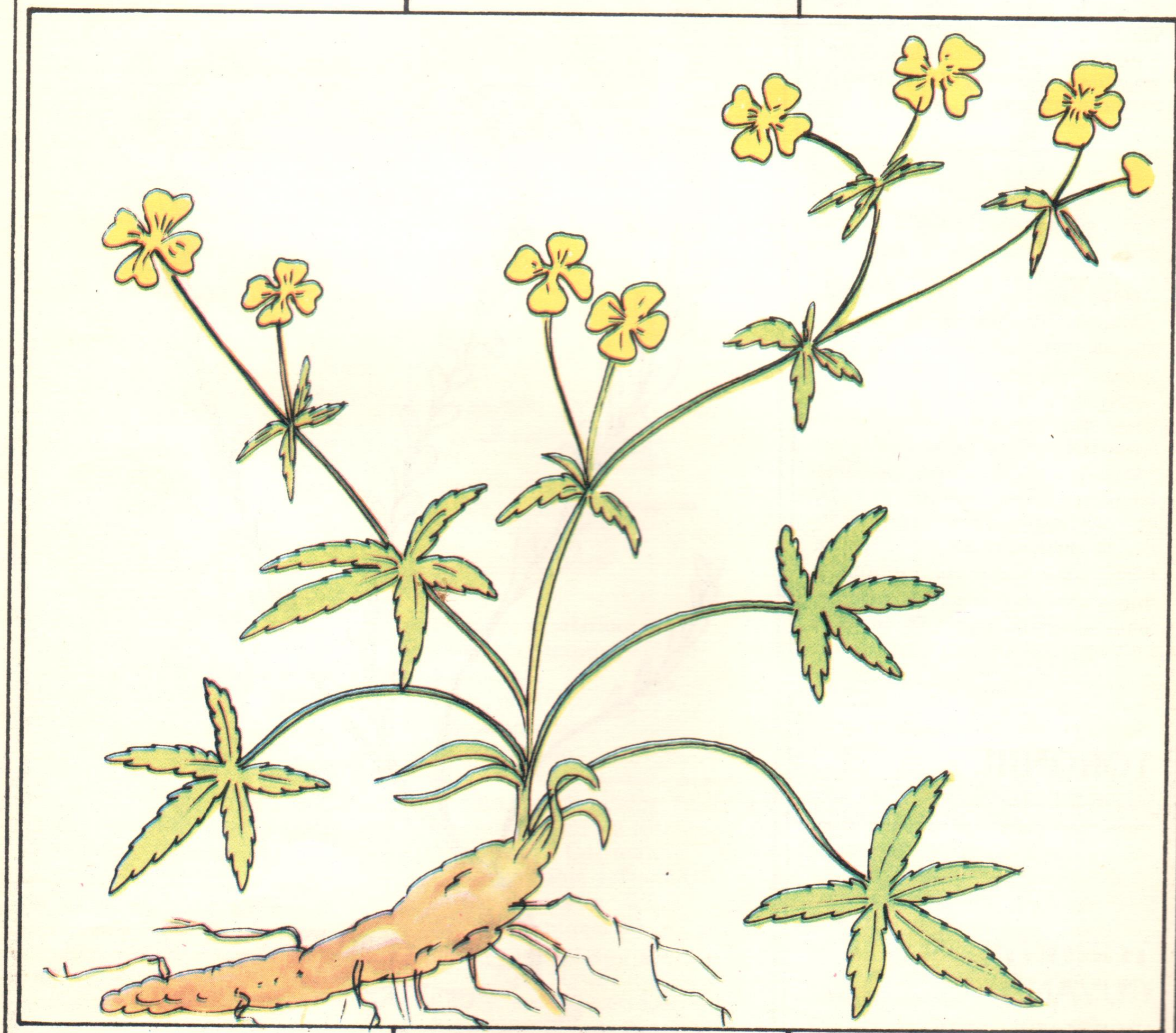
La raíz de la Tormentilla tiene propiedades astringentes, hemostáticas, antidiarreicas, hipoglucemizantes (ayuda a disminuir el azúcar en la sangre, y emolientes. Un cocimiento de 30 gr. de raíz de Tormentilla por litro de agua da un excelente preparado para casos de diarrea, desarreglos estomacales y para ayudar a reducir el exceso de azúcar en la sangre. Si la proporción se lleva a 40 gr. por litro, da un colutorio de propiedades astringentes y hemostáticas apto para tratar infecciones de boca, garganta, piorrea y encías sangrantes. Si se aumenta la cantidad de raíz hasta llegar a 50 gr. por litro, se obtiene un líquido de propiedades hemostáticas, emolientes, astringentes y detersivas, apto para lavar heridas, aplicar fomentos en heridas en vías de cicatrización, llagas, fístulas y granos y forúnculos de difícil maduración. Se puede usar como líquido para lavajes o aplicar compresas calientes. Se puede repetir el tratamiento varias veces por día.

También se puede preparar una tintura.

TINTURA DE TORMENTILLA

Alcohol de 70º ..... 200 c.c.
Raíz de Tormentilla machacada..... 70 gr.

Una cucharadita de café, disuelta en una taza de agua tibia, tres veces al día, como tónico estomacal y antidiarreico. Media cucharada sopera en una taza de agua tibia, como colutorio para hacer buches. Una cucharada sopera o más en una taza de agua caliente, como detersivo, emoliente o madurativo para lavar heridas o aplicar fomentos en granos, forúnculos, abscesos.



También se puede preparar un vino, de propiedades tónico estomacales, antidiarreicas e hipoglucemizantes.

VINO DE TORMENTILLA

Vino generoso blanco .... 1 lt.
Raíz machacada de
tormentilla ..... 40 gr.

Dejar en maceración durante un mes, colar a través de una muselina limpia, guardar en un envase apropiado en lugar fresco y beber dos o tres copitas al día.

Para el tratamiento de manos agrietadas, piel reseca o castigada por estar expuesta al intemperie, trabajos rudos o detergentes, jabones, etc. se puede preparar un aceite.

ACEITE DE TORMENTILLA

Aceite de Almendras . . 500 c.c.
Raíz de Tormentilla
machacada. ..... 25 gr.

Se calienta esta mezcla a baño maría durante 3 horas, se embotella, de deja enfriar y se tapa herméticamente. Se deja en maceración durante un mes, en lugar asoleado y al resguardo de la intemperie. Se cuela a través de una muselina limpia, y se utiliza para hacer friegas en las manos después de lavarlas cuidadosamente.

TORONJIL
(VER MELISA)

TORONJIL CUYANO
(VER MARRUBIO)

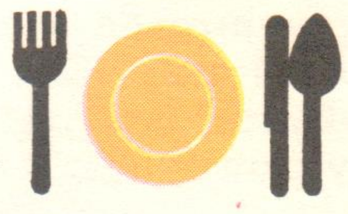
TOSTON

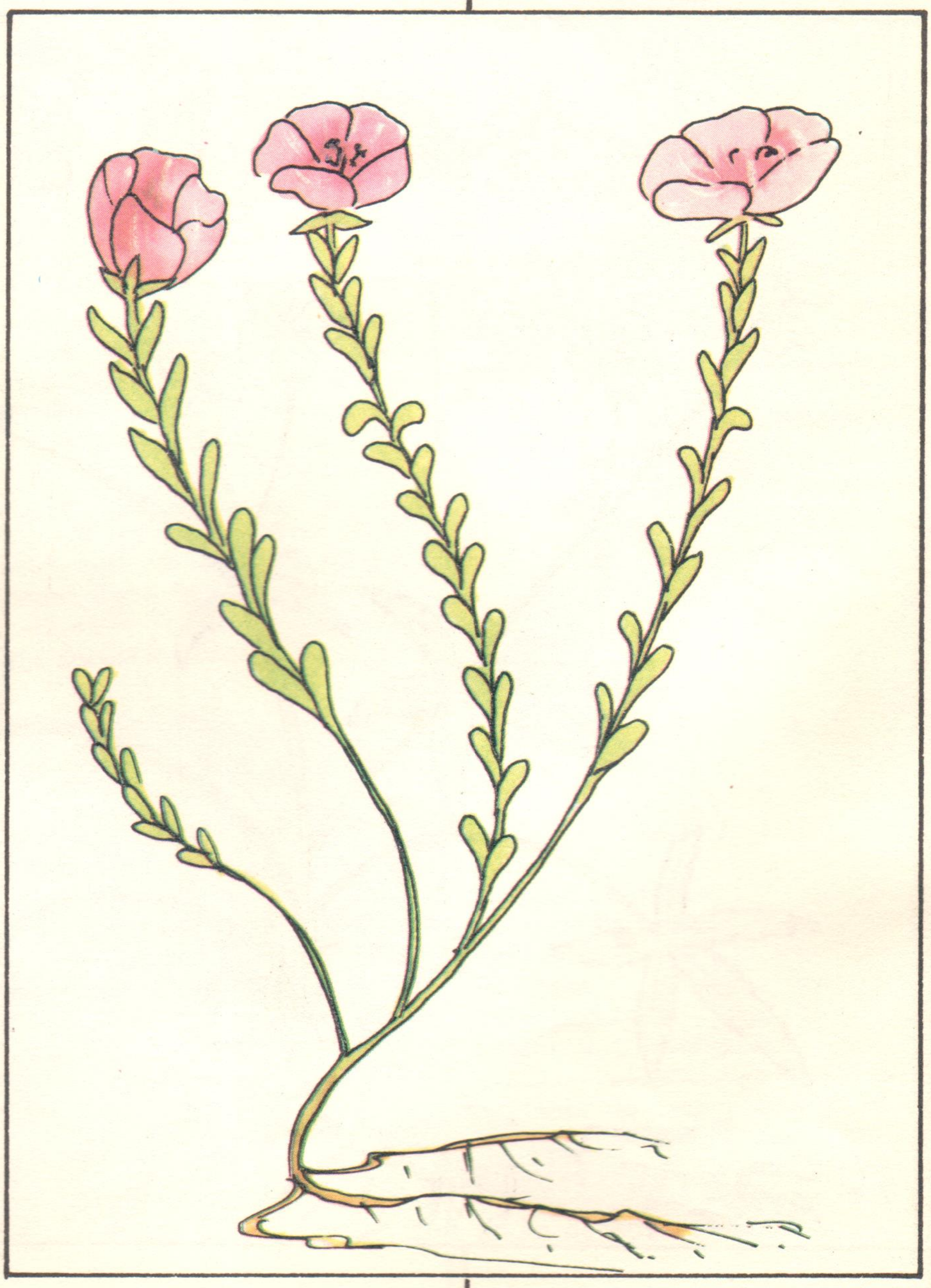
Nombre científico.
Portulaca Amarga
Familia:
Portulacáceas

Las hojas y tallos tiernos del Toston tienen propiedades muy parecidas a la de la Verdolaga (VER VERDOLAGA); son digestivos, tónico hepático, diuréticos y depurativos.

Se puede consumir en forma de ensalada, o bien preparar una infusión, a razón de 15 gramos de Toston por litro de agua.

En uso externo, una cataplasma de hojas y tallos tiernos machacados de Toston tiene propiedades analgésicas, refrescantes y vulnerarias. Por esta razón se usa en casos de heridas leves, escoriaciones de piel o quemaduras.





TOTORA

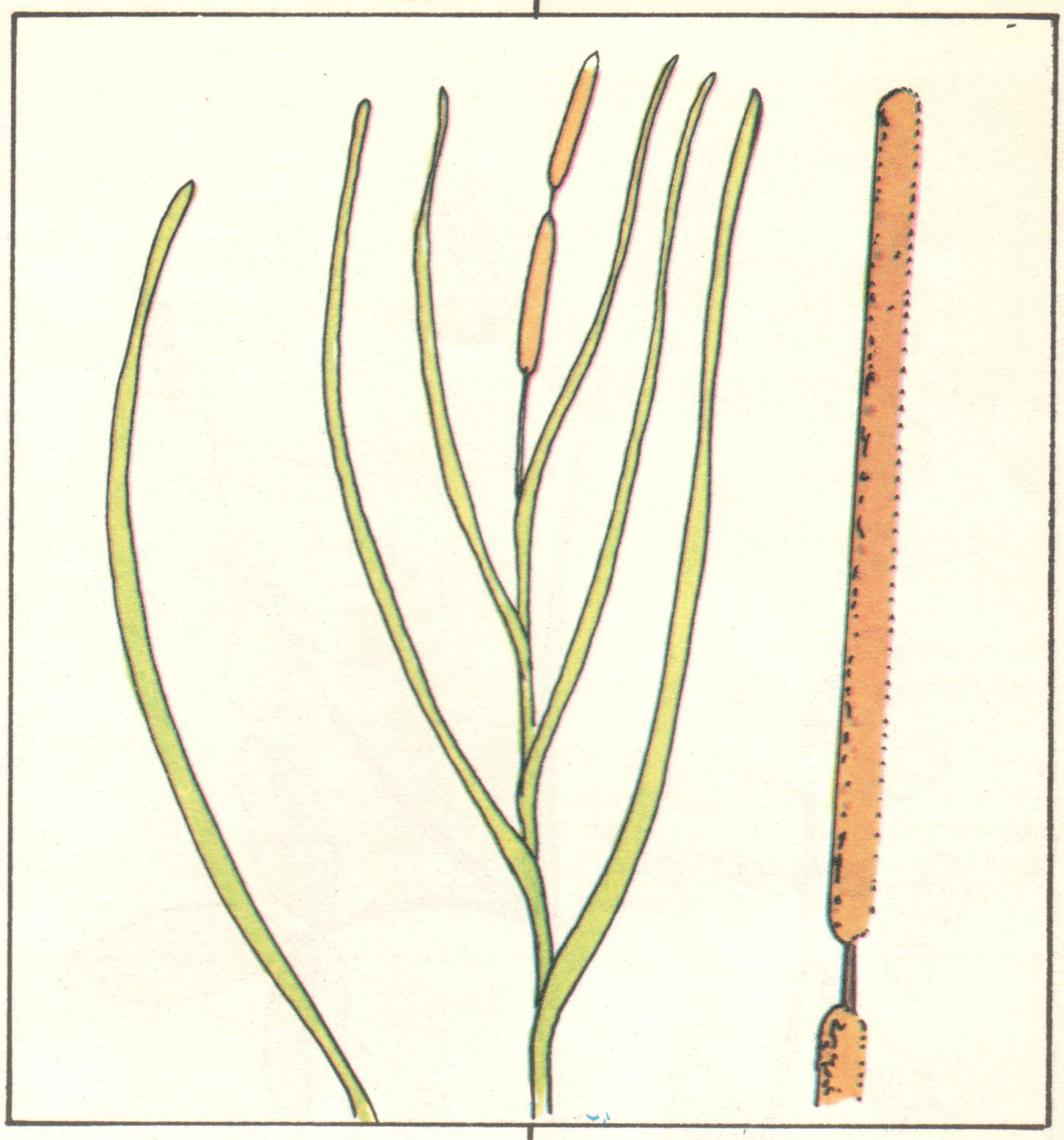
Nombre científico:
Typha Angustifolia
Familia:
Tifáceas
Otros nombres:
Espadaña

Planta herbácea perenne de metro y medio o dos metros de altura, con hojas largas en forma de espada (de ahí deriva uno de sus nombres). El tallo es largo, como si fuera un junco, con una mazorca cilíndrica en el extremo que después de seca suelta una especie de pelusa o vello blanco, ligero y, a veces, muy pegajoso. Esta planta es muy común en nuestro país.

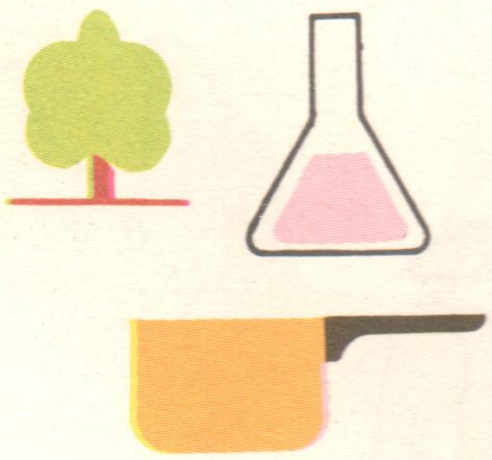
La raíz de la Totora es un rizoma feculento que se puede comer en ensalada, como la remolacha, resultando muy nutritiva pues contiene yodo y azúcar. Si se desea, también se pueden comer los tallos tiernos.

El cocimiento de raíz de Totora a razón de 30 gramos en un litro de agua es astringente y resolutivo (ablanda y ayuda a madurar), y apto para lavar o aplicar compresas calientes en granos, abscesos y forúnculos de difícil maduración.

La infusión de hojas a razón de 10 gramos de hoja por litro de agua obra como calmante estomacal y antidiarreico.



TRAMONTANA



Nombre científico:
Ephedra Tirandra Tul
Familia:
Gnetáneas
Otros nombres:
Pico de Gallo

Esta planta crece en forma espontánea en las provincias de Misiones, Corrientes, Entre Ríos, La Rioja y Tucumán.

Las hojas y tallos tiernos de Tramontana tienen propiedades depurativas, diuréticas, y litóntricas (ayuda a disolver piedras y arenillas en los riñones). Esta planta es especialmente indicada en caso de gripes, empachos, intoxicaciones en general y, además, es un eficaz remedio en casos de reumatismo y artritis. En verano, es un agradable refrescante, combinado con otras hierbas de propiedades semejantes o jugo de limón.

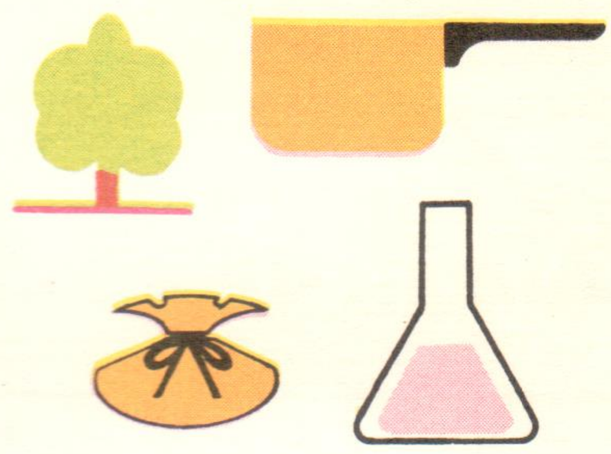
La forma más común de empleo es como cocimiento a razón de 30 gramos de tramontana por litro de agua. Se deja hervir durante cinco minutos y se toman tres tazas al día, frías o calientes. Si se desea, se puede combinar con otras hierbas de efectos y propiedades semejantes. También se puede preparar una tintura.

TINTURA DE TRAMONTANA

Alcohol de 70º . . . . . 200 c.c.
Tramontana. . . . . 40 gr.

Una cucharadita, disuelta en té, jugo de frutas o limonada, tres o cuatro veces al día.

TREBOL



Nombre científico:
Meliletus Parviflorus
Familia:
Papilionáceas

Planta herbácea anual que alcanza hasta 20 centímetros de altura. Los tallos son tormentosos y de trecho en trecho arraigan. Las hojas, casi redondas, agrupadas de a tres y muy pecioladas. Las flores, moradas o blancas, en cabezuelas muy apretadas. Esta planta crece espontáneamente en los campos cultivados de cereales y es muy buscada por el ganado.

El Trébol tiene propiedades vulnerarias, astringentes y antidiarreicas. Es muy utilizado para lavar heridas superficiales pues actúa como hemostático, deteniendo rápidamente la hemorragia. También se utiliza como colutorio para curar llagas y lastimaduras en la boca.

Para estos fines, se prepara un cocimiento, a razón de 30 gr. de planta por litro de agua. Este cocimiento también se puede utilizar para aplicar compresas en heridas en vías de cicatrización. También puede prepararse la Tintura.

TINTURA DE TREBOL

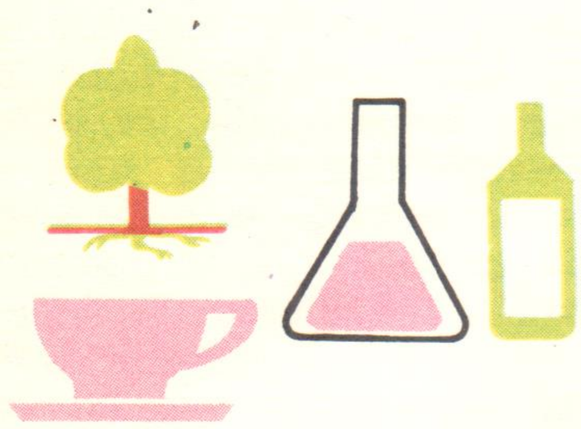
Alcohol de 70º ..... 200 c.c.
Trébol ..... 70 gr.

Una o dos cucharadas de café en una taza de agua caliente como colutorio. Una a dos cucharadas soperas, en una taza de agua caliente, como detersivo para lavar heridas o aplicar compresas.

TREBOL AGRIO
(VER ACEDRILLA)

TREBOL AMARILLO
(VER VULNERARIA)

TREBOL DE AGUA



Nombre científico:
Menyanthes Trifoliata
Familia:
Menyantáceas

Planta acuática provista de rizomá rastrero con abundantes rdículas. De la raíz salen varis vainas carnosas y con hojas trilobuladas provistas de un largo pecíolo. Las flores se agrupan en racimos axilares en el extremo de un largo pedúnculo, tienen forma de embudo y son de color rosado o blanco.

El Trebol de Agua (toda la planta) tiene propiedades tónico estomacales, digestivas, carminativas y emenagogas.

Se puede preparar una infusión a razón de 10 gramos de Trébol de Agua por litro de agua, se deja en maceración durante cinco minutos y se beben dos o tres tazas por día, preferentemente después de las comidas. Si se desea, se puede elaborar una tintura.

TINTURA DE TREBOL DE AGUA

Alcohol de 80º ..... 200 c.c.
Trébol de Agua ..... 40 gr

Una cucharadita, disuelta en agua tibia o una infusión de efectos semejantes, tres veces al día.

El principio amrgo del Trébol de Agua, estimula las secreciones gástricas; por esta virtud es indicado para la elaboración de vinos digestivos o aperitivos.

VINO DE TREBOL DE AGUA I

Vino blanco generoso dulce ..... 1 lt.
Trébol de Agua machacado ..... 15 gr.
Cáscara de Naranja 1

Se deja en maceración durante un mes, se filtra a través de una muselina limpia; se guarda en envase apropiado y se bebe una copita antes o después de las comidas.

VINO DE TREBOL DE AGUA II

Vino blanco generoso dulce ..... 800 c.c.
Tintura de Trébol de Agua ..... 100 c.c.
Tintura de Ajedrea ... 100 c.c.

Una copita, antes o después de las comidas.

El Trébol de Agua secado a la sombra y reducido a polvo dino en un mortero se emplea de la misma manera que la planta fresca. En este caso, se aconseja disminuir un poco la cantidad de planta a emplear en la receta aquí mencionada.

VINO DE TREBOL DE AGUA II

Vino blanco generoso dulce . . . . . 800 c.c.
Tintura de Trébol de Agua . . . . . 200 c.c.

Una copita, antes o después de las comidas.

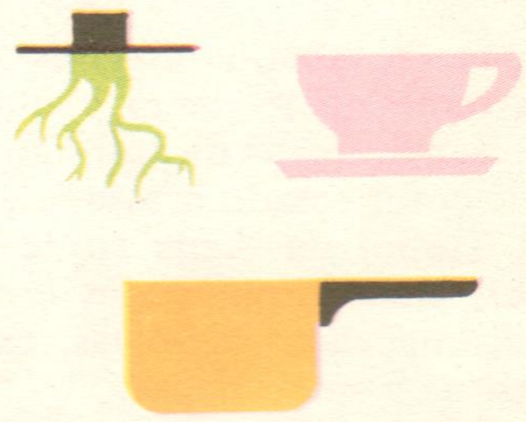
TREVU

Nombre científico:
Trevos Trinervia

Arbusto ramoso, de color verde-amarillento; hojas opuestas, ovales y elípticas; las flores son de color amarillo, pequeñas y abundantes.

La corteza del Trevu tiene propiedades vulnerarias y es muy utilizado en casos de quemaduras, hematomas, quebraduras. (en convalescencia, después de retirado el yeso) y luxaciones. La forma más indicada de uso es como cocimiento, a razón de una cucharada de corteza picada en una taza de agua hirviendo. Se aplican fomentos tibios o calientes, según la sensibilidad de la zona, o bien se sumerge la parte afectada en un recipiente que contenga el cocimiento. Si el tipo de afección lo permite (caso de quebradura recién soldada) se aprovecha para masagear suavemente para tratar de recuperar el tono muscular.

TRIACA



Nombre científico:
Argyli Huidobriana

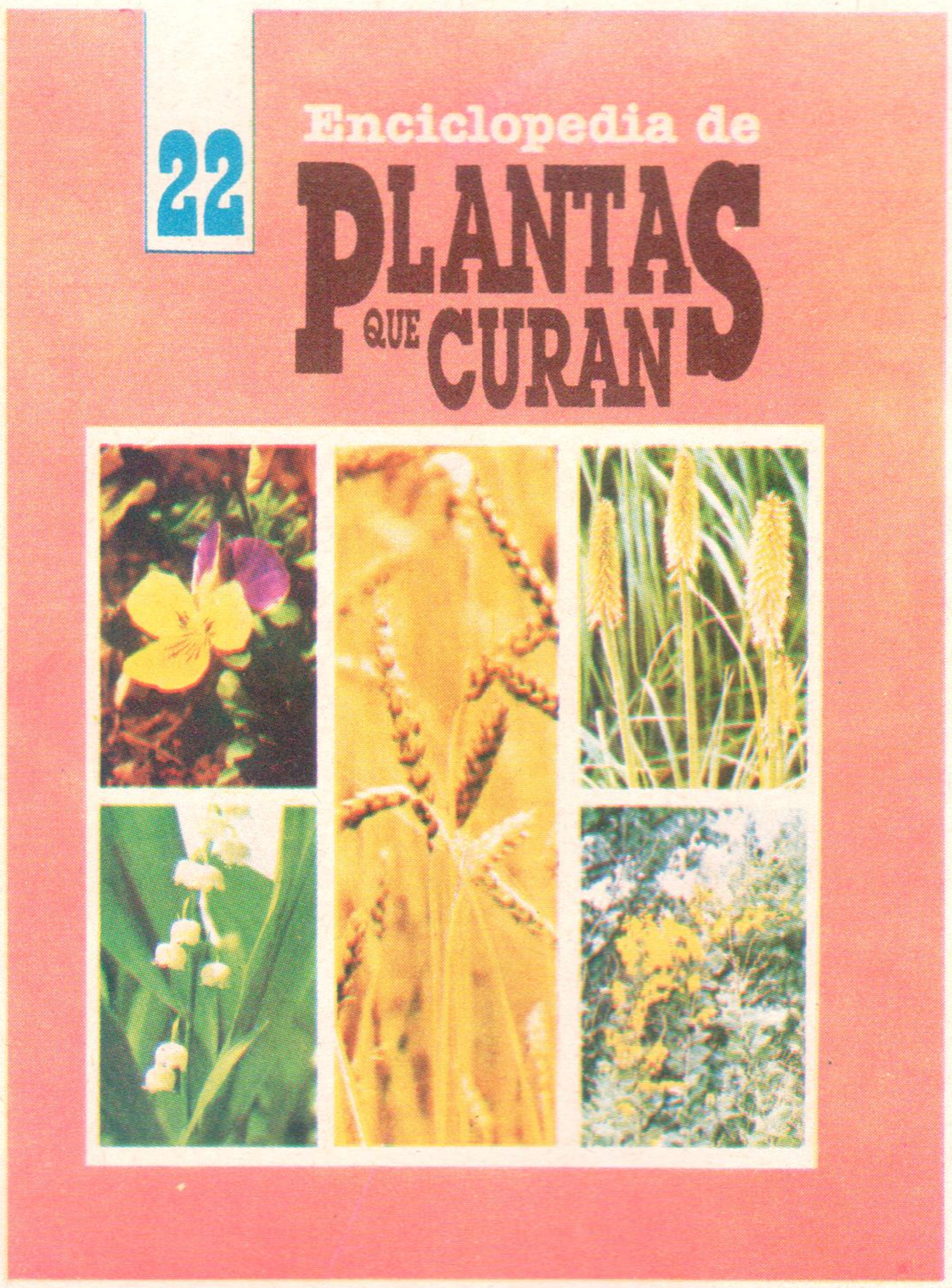
Planta de raíz gruesa de la que sale un solo tallo de unos 10 cm. de altura. Este tallo puede ser simple o ramificado en dos o tres ramitas menores. Las hojas son compuestas, con seis u ocho folíolos y muy tormentosas en el haz y en el envés. Esta planta crece en zona cordillerana y serrana.

La raíz de Triaca, que es de color amarillento, tiene propiedades digestivas, estomacales y tónicas. Se la toma en cocimiento, a razón de 20 gramos de raíz machacada en un litro de agua que se deja hervir por 10 minutos.

Enciclopedia de

PLANTAS QUE CURAN

NUESTRO PROXIMO NUMERO



TRIGO - TUNA - TURBIT - TUSCA - TUYA - ULMARIA - UÑA DE CABALLO - UÑO-PERQUEN - URAGOGA - UVA - UVA ESPINA - VAINILLA - VALERIANA - VARA DE ORO - VELESA - VENTOSILLA - VERBENA - VERBENA BLANCA

21

Enciclopedia de PLANTAS QUE CURAN